Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick[MC]	CSB-79C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque. Seuls le pied-mélangeur amovible et quelques autres pièces sont submersibles. N'immergez jamais aucune autre partie de cet appareil. Si le mélangeur tombe dans un liquide, débranchez-le, puis retirez-le immédiatement du liquide. Ne mettez pas les mains dans le liquide avant d'avoir débranché l'appareil.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par les enfants. Pour éviter tout risque d'accident, exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Pendant que vous utilisez l'appareil, tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires et du récipient à mélanger, afin de réduire les risques de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement quand l'appareil n'est pas en marche.
7. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service-clients (voir les détails dans la garantie) pour le faire examiner, réparer et ajuster, s'il y a lieu.
8. Retirez le pied-mélangeur amovible avant de le laver ou de laver le couteau.
9. **Le couteau est très COUPANT. Soyez prudent lorsque vous le manipulez. Faites particulièrement attention quand vous le posez sur le hachoir ou que vous le déposez.**
10. Quand vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un récipient haut ou transformez de petites quantités à la fois afin de réduire les risques de débordement et d'éclaboussures, qui pourraient causer des brûlures.
11. Pour réduire les risques de blessure, ne placez jamais le couteau du hachoir sur la base sans avoir d'abord mis correctement le bol en place.

12. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'enlever le couvercle tant que le couteau tourne encore.
13. Vérifiez s'il y a des matières étrangères dans le bol avant de l'utiliser.
14. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart sous peine de causer des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
16. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris le dessus de la cuisinière.
17. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que l'appareil est éteint et débranché avant de poser ou de déposer des accessoires ou avant de le nettoyer.
18. L'intensité maximale est établie selon l'accessoire hachoir de 400 W qui consomme le plus de courant.
19. N'utilisez pas le mélangeur à main dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 4
Pièces et caractéristiques 5
Assemblage 7
- Pied-mélangeur 7
- Hachoir 8
- Fouet 8
- Couteau réversible 9

Mode d'emploi 10
- Mélange 10
- Hachage 10
- Fouettage 11

Nettoyage et entretien 11
Trucs et conseils 12
Utilisations courantes du hachoir 14
Recettes 15
Garantie 28

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Placez la boîte contenant le mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick[MC] de Cuisinart[MD] sur une surface solide. Pour le déballer, retirez la pièce moulée protectrice qui se trouve sur le dessus. Glissez doucement le mélangeur hors de la boîte, puis retirez tout le matériel d'emballage. Remettez la pièce moulée dans la boîte. Conservez le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire de réemballer l'appareil.

ATTENTION! Le couteau est extrêmement coupant.

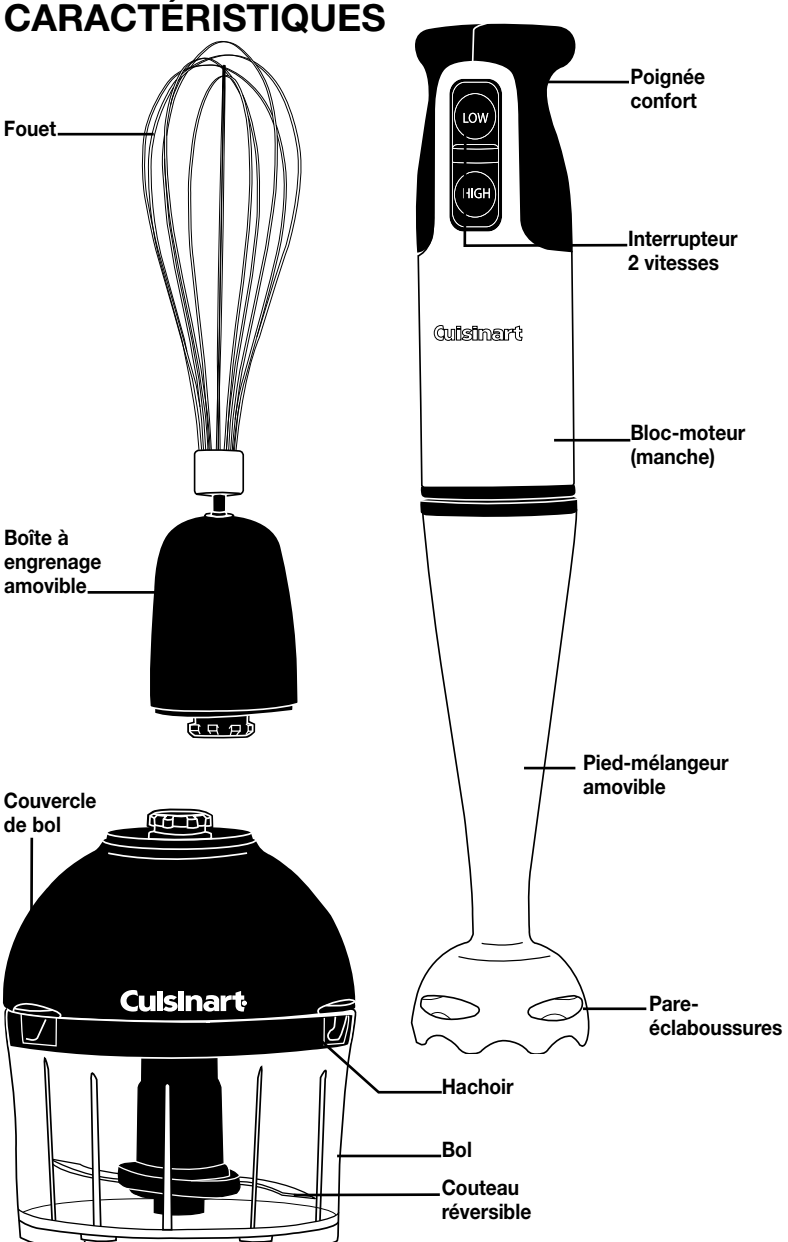
Avant de mettre votre mélangeur à main en service, nous recommandons de l'essuyer avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer les poussières ou les saletés. Essuyez-le parfaitement avec un linge doux et absorbant. Pour nettoyer les différentes pièces, voyez les instructions à la page 11. Lisez attentivement toutes les instructions pour bien connaître le mode d'emploi.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Interrupteur à deux vitesses :** Appuyez simplement sur l'une des touches - HI (haute vitesse) ou LO (basse vitesse) – pour faire fonctionner l'appareil par action continue ou intermittente. Le moteur tourne sans arrêt pendant que la touche est abaissée et s'arrête lorsque la touche est relâchée.
2. **Poignée confortable :** Facilite la maîtrise de l'appareil.
3. **Bloc-moteur (manche)**
4. **Pied-mélangeur :** Cet accessoire s'emboîte par pression sur le manche. Le couteau fixe en acier inoxydable est partiellement recouvert d'un pare-éclaboussures en acier inoxydable. Appuyez sur le poussoir de déverrouillage au dos du manche afin de détacher le pied-mélangeur amovible pour le nettoyer.
5. **Fouet :** Le fouet s'emboîte par pression sur le manche. C'est l'accessoire idéal pour fouetter de la crème, battre des blancs d'œufs ou mélanger d'autres délicieuses préparations.

   a. **Boîte à engrenage :** Le fouet se fixe à la boîte à engrenage.
6. **Hachoir avec couteau réversible :** Cet accessoire se fixe au manche, tout comme le pied-mélangeur ou le fouet. Il permet d'hacher, d'émincer et de broyer toutes sortes d'aliments.
7. **Gobelet à mélanger :** Gobelet de 2 tasses (500 mL) à l'épreuve du micro-ondes et du lave-vaisselle. Tient bien dans la main et verse sans dégâts. Il est idéal pour mélanger des boissons, des laits frappés, des sauces à salade et plus encore.

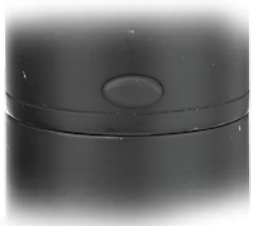
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

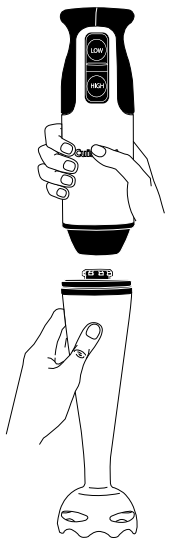


ASSEMBLAGE

PIED-MÉLANGEUR

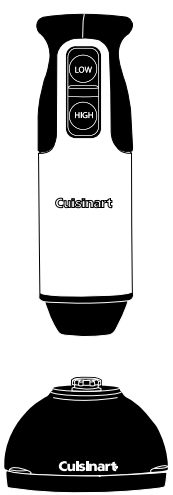
1. Alignez le pied amovible sur la base du manche et poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que vous les sentiez s'emboîter : un déclic se fera entendre. Pour faciliter l'opération, vous pouvez appuyer sur le poussoir de déverrouillage.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.



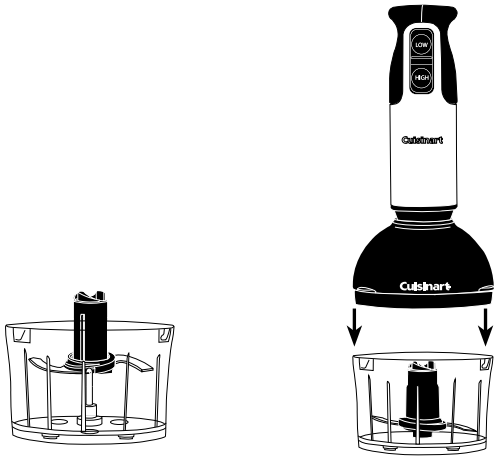


HACHOIR

1. Commencez par raccorder le manche au couvercle du bol.
2. Alignez les cannelures de l'arbre d'entraînement du couvercle avec l'ouverture nervurée au bas du manche.
3. Une fois les deux pièces alignées, poussez-les l'une contre l'autre jusqu'à ce que vous les sentiez s'emboîter : vous entendrez un petit déclic.



HACHOIR



1. Insérez le couteau sur la tige métallique au centre du bol.
2. Placez le couvercle (assemblé sur le manche) sur le bol et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.

FOUET

1. Alignez le fouet (assemblé à la boîte à engrenage) sur la base du manche et poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que vous les sentiez s'emboîter : vous entendrez un déclic. Pour faciliter l'opération, vous pouvez appuyer sur le poussoir de déverrouillage.

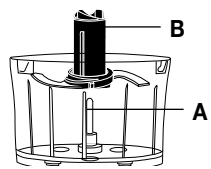
   Remarque : Le fouet et sa boîte à engrenage se séparent l'un de l'autre.

COUTEAU RÉVERSIBLE

Le hachoir du mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick[MC] de Cuisinart[MD] est doté d'un couteau réversible, tranchant d'un côté et émoussé de l'autre. Le couteau est monté sur une bague en plastique qui se glisse sur une gaine en plastique, afin qu'il puisse être facilement inversé du côté désiré. Pour inverser le couteau, suivez les instructions ci-dessous. Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'utilisation du couteau, voyez également le tableau « Utilisations courantes du hachoir » à la page 14.

Assemblez les pièces.

1. Placez le bol sur une surface plate, sèche et stable, de préférence à proximité d'une prise de courant de la même tension que celle indiquée sur la plaque signalétique du mélangeur à main.

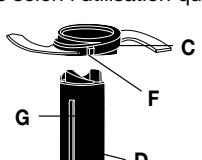


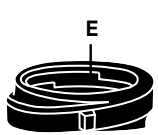
2. La tige métallique (A) est fixée au fond du bol. Si le couteau ne s'y trouve pas déjà, glissez-le, entièrement assemblé, (B) sur la tige.

2a. Si le couteau n'est pas assemblé, assemblez-le au préalable :

En faisant très attention, posez la bague (C) sur la gaine en plastique (D). Alignez le moyeu de la bague avec la gaine. Le moyeu est muni, à l'intérieur, de deux encoches (E) qui s'engagent sur les cannelures situées sur les côtés de la gaine (G). Faites glisser la bague jusqu'au bas de la gaine. TENEZ LA BAGUE SEULEMENT PAR LES NERVURES DE PRÉHENSION (F). NE TOUCHEZ PAS LE COUTEAU CAR SES LAMES SONT AUSSI COUPANTES QU'UNE LAME DE RASOIR. Saisissez la bague par les nervures et tournez-la légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela verrouille le couteau sur la gaine et l'empêche de remonter pendant la transformation des aliments.

IMPORTANT : La bague peut être placée sur la gaine de deux façons selon l'utilisation que vous désirez en faire.

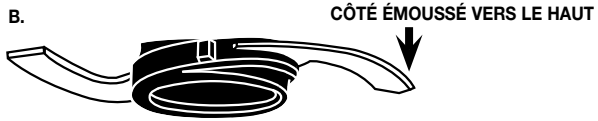




Si vous la tenez comme le montre la figure A, vous verrez que le couteau est marqué du mot « sharp » (tranchant). Assemblez le couteau de cette façon pour utiliser le côté tranchant.

Si vous tenez la bague comme le montre la figure B, vous verrez que le couteau ne présente aucune inscription. C'est ce côté qui doit être tourné vers le haut si vous désirez utiliser le côté émoussé. (Voyez le tableau « Utilisations courantes du hachoir » pour obtenir des renseignements sur les utilisations du côté émoussé du couteau.)

B.



MODE D'EMPLOI

MÉLANGE

Le couteau est spécialement conçu pour mélanger ou réduire en purée toutes sortes d'aliments, telles que des vinaigrettes à salade, des soupes, sauces ou boissons en poudre, et des boissons comme des laits frappés ou des frappés aux fruits.

Le couteau mélange et remue, tout en ajoutant un minimum d'air dans la préparation. Il suffit de déplacer le pied-mélangeur dans un léger mouvement de haut en bas pour obtenir de savoureuses préparations liquides qui se tiennent. Évitez par-dessus tout de retirer le pied-mélangeur de la préparation pendant qu'il est en marche pour éviter les éclaboussures. Inclinez le bol ou la casserole à l'opposé de vous, au besoin, pour que le pare-éclaboussures reste complètement submergé.

1. Placez le pied-mélangeur amovible dans la préparation à mélanger.
2. Appuyez sur la touche de vitesse désirée (HI ou LO) : le mélangeur fonctionne sans arrêt tant que vous appuyez sur la touche. Relâchez la touche et le mélangeur s'arrête.
3. Ne faites pas fonctionner le mélangeur sans arrêt pendant plus de 60 secondes à la fois.
4. Débranchez immédiatement le mélangeur après l'emploi.

ATTENTION : NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS PRÈS DU COUTEAU. POUR DÉLOGER DES ALIMENTS COINCÉS, COMMENCEZ TOUJOURS PAR DÉBRANCHER LE MÉLANGEUR DE LA PRISE ÉLECTRIQUE.

TRANSFORMATION PAR IMPULSIONS

Pour transformer les aliments par impulsions (action intermittente), abaissez et relâchez la touche de vitesse désirée.

HACHAGE

1. Placez le bol sur une surface plate et solide comme un comptoir.
2. Mettez les aliments dans le bol. Assurez-vous qu'ils sont coupés en petits morceaux de ½ à 1 pouce (1,25 à 2,5 cm) et qu'il n'y en a pas trop dans le bol.

3. Posez le couvercle sur le bol. Assurez-vous qu'il est bien en place.
4. Appuyez sur la touche de vitesse désirée.

Remarque : Comme cet appareil est équipé d'un moteur puissant, Cuisinart vous recommande de tenir le bol fermement d'une main pendant que vous utilisez le hachoir.

5. Lorsque les aliments sont transformés, relâchez l'interrupteur pour que l'appareil s'arrête.
6. **LORSQUE LE COUTEAU EST PARFAITEMENT IMMOBILISÉ,** débranchez l'appareil.
7. Séparez le couvercle du bol.
8. Retirez le couteau avec précaution en le saisissant par les nervures sur la gaine en plastique. **NE TOUCHEZ JAMAIS AU COUTEAU MÊME.**
9. Retirez les aliments au moyen d'une spatule.

Remarque : Ne faites jamais fonctionner le hachoir à vide, c'est-à-dire sans aliments dans le bol.

FOUETTAGE

1. Raccordez le fouet au manche (voir les instructions pour l'assemblage du fouet à la page 8).
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
3. Placez le fouet dans la préparation.
4. Appuyez sur la touche de vitesse désirée : le fouet fonctionne sans arrêt tant que vous appuyez sur la touche. Relâchez la touche et le fouet s'arrête.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MÉLANGEUR À MAIN

Nettoyez toujours soigneusement le bloc-moteur (manche) et le pied-mélangeur amovible après l'emploi. Séparez le pied-mélangeur amovible du bloc-moteur. Essuyez le bloc-moteur avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface. Pour nettoyer le pied amovible, lavez-le à la main à l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Faites attention aux bords extrêmement coupants!

HACHOIR

Pour faciliter le nettoyage, rincez le bol, le couvercle et le couteau immédiatement après l'emploi afin d'éviter que les aliments n'y adhèrent en séchant. Essuyez le dessous du couvercle avec un chiffon humide pour enlever les résidus d'aliments.

Le bloc-moteur (manche) et le couvercle du hachoir ne sont pas submersibles. Ne les mettez pas dans l'eau ni dans le lave-vaisselle. Nettoyez le manche, ainsi que le dessus et le dessous

du couvercle du hachoir avec une éponge ou un linge humide, et essuyez-les immédiatement.

Le couteau et le bol sont lavables à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Lorsque vous les lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les parfaitement. Quand vous lavez le couteau à la main, faites très attention! Ne le laissez pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de le perdre de vue. Quand vous le lavez au lave-vaisselle, prenez garde de vous couper au moment de vider le lave-vaisselle!

Le hachoir est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**.

FOUET

Pour nettoyer le fouet, vous n'avez qu'à le séparer du manche. Une fois séparé, détachez le fouet de la boîte à engrenage en tirant sur les pièces. Pour nettoyer la boîte à engrenage, essuyez-la simplement avec un linge humide. Pour nettoyer le fouet en métal, lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou mettez-le au lave-vaisselle. **Ne submergez pas la boîte à engrenage dans l'eau ou un autre liquide.**

Tout service autre que le nettoyage et l'entretien normal doit être confié à un représentant autorisé Cuisinart.

TRUCS ET CONSEILS

PIED-MÉLANGEUR

- Afin d'éviter les éclaboussures, mettez le mélangeur en marche seulement lorsque le pare-éclaboussures est submergé.
- Pour obtenir rapidement une soupe crémeuse et veloutée, réduisez les ingrédients solides en purée en déplaçant le mélangeur lentement de haut en bas directement dans la casserole.
- Quand vous mélangez des ingrédients directement dans une casserole ou un bol, inclinez-le à l'opposé de vous afin de créer une partie plus profonde où mélanger les ingrédients et réduire les éclaboussures.
- Prenez garde lorsque vous utilisez le mélangeur dans un bol au revêtement antiadhésif afin de ne pas endommager celui-ci.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients dans le gobelet à mélanger (comme lorsque vous faites un frappé aux fruits), coupez les aliments solides en dés de ½ pouce (1,25 cm) pour faciliter l'opération de mélange.
- Utilisez le mélangeur pour faire des sauces lisses et onctueuses.
- N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients dans le gobelet à mélanger, à moins d'indications contraires dans la recette, versez d'abord les ingrédients liquides.
- Utilisez le mélangeur pour faire mousser le lait pour un cappuccino ou un latté. Vous n'avez qu'à faire chauffer le lait dans une petite casserole, puis qu'à le mélanger délicatement, par impulsions, en gardant le pare-éclaboussures submergé.

- Ne laissez pas le mélangeur dans une préparation chaude sur la cuisinière pendant que vous ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de noyaux de fruits, d'os ou d'autres ingrédients durs dans la préparation, car ils risqueraient d'abîmer le couteau.
- Ne mettez pas trop d'ingrédients dans le bol afin de ne pas causer de débordements pendant le mélange.
- Pour aérer la préparation, tenez toujours le couteau juste sous la surface.
- Déplacez le mélangeur lentement de haut en bas afin d'obtenir un mélange uniforme.
- N'immergez pas le pied amovible à moins de 1 pouce (2,5 cm) du point de raccordement avec le bloc-moteur.

FOUET

- NN'immergez pas la boîte à engrenage du fouet dans de l'eau ou un autre liquide.
- Utilisez le fouet pour fouetter les crèmes épaisses ou les blancs d'œufs.
- Fouettez toujours les blancs d'œuf dans un bol de métal ou de verre parfaitement propre; n'utilisez jamais un bol en plastique. Le plastique peut dissimuler des huiles ou des gras invisibles qui peuvent détruire la texture délicate de la mousse. Pour aider à stabiliser les blancs d'œuf, ajoutez 1/8 de cuillère à thé (0,5 mL) de crème de tartre par œuf avant de les fouetter. (Si vous utilisez un bol en cuivre, n'utilisez pas de crème de tartre.) Fouettez les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics mous qui gardent leur forme.
- Vous pouvez également vous servir du fouet pour toute autre tâche pour laquelle vous utiliseriez un fouet à la main, comme pour battre les œufs d'une omelette ou pour mélanger de la pâte à crêpe.
- Évitez de fouetter les œufs trop longtemps car cela les dessèchent et les rend encore moins stables.
- Lorsque vous ajoutez du sucre aux blancs d'œufs fouettés, ajoutez-le lentement quand les pics commencent à se former, puis continuez de les fouetter jusqu'à la formation de pics fermes.
- Quand vous fouettez de la crème épaisse, lorsque la chose est possible et que vous avez le temps, faites d'abord refroidir le bol et le fouet au réfrigérateur. Idéalement, utilisez un bol profond au fond arrondi, ce qui réduit les éclaboussures.
- Sortez la crème du réfrigérateur juste au moment de la fouetter. Vous pouvez la fouetter à une consistance molle ou épaisse, selon vos préférences. Et vous pouvez l'aromatiser à votre goût. Pour obtenir de meilleurs résultats, fouettez-la juste avant de la servir.

UTILISATIONS COURANTES DU HACHOIR

Ingrédient	Couteau suggéré*	Vitesse	Commentaires
Ail	Couteau coupant	Haute	Peler les gousses. Hacher par impulsions, au plus six gousses à la fois.
Aliments de bébé (toujours consulter un pédiatre ou un médecin de famille pour les aliments recommandés)	Couteau coupant	Basse ou haute	Placer de petites quantités d'aliments cuits dans le bol du hachoir. Ajouter de petites quantités du liquide approprié. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Blancs d'œuf à battre en neige	Couteau émoussé	Haute	Transformer sans arrêt, 2 à 3 blancs d'œuf à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Chocolat	Couteau coupant	Haute	Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm); peut être mis au congélateur pendant 3 minutes avant d'être haché. Hacher par impulsions, au plus 1 oz (28 g) à la fois, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Crème à fouetter	Couteau émoussé	Haute	Transformer sans arrêt, au plus ¼ t. (60 mL) à la fois. jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Épices dures (coriandre, aneth, pavot, anis étoilé, etc.)	Couteau coupant	Haute	Hacher par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Hacher plus finement par impulsions, si désiré.
Fines herbes (fraîches)	Couteau coupant	Haute	Hacher par impulsions, au plus ½ tasse (125 mL) d'herbes propres et sèches.
Fromages durs (Asiago, Locatelli, Parmesan, Romano, etc.) (Il n'est pas recommandé d'utiliser le hachoir pour transformer des fromages mous, sauf pour préparer des sauces ou des trempettes.)	Couteau coupant	Haute	Couper en morceaux de ¼ po (6 mm). Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Légumes crus	Couteau coupant	Haute	Peler au besoin et couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Peler le céleri avec un éplucheur pour retirer les fils. Hacher ou transformer au plus ½ tasse (125 mL) à la fois.
Légumes cuits	Couteau coupant	Basse ou haute	Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Hacher par impulsions, au plus ½ tasse (125 mL) à la fois. Ajouter du bouillon, du lait ou du liquide de cuisson, au besoin, pour réduire en purée. (Il n'est pas recommandé d'utiliser le hachoir pour faire des pommes de terre en purée.).
Mélange simple	Couteau émoussé	Basse ou haute	Pour incorporer des ingrédients ou mélanger légèrement.
Miettes de pain – fraîches ou sèches (pain d'un jour)	Couteau coupant	Haute	Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Noix	Couteau émoussé	Haute	Écailler et faire griller pour une meilleure saveur. Hacher par impulsions, au plus 1/3 tasse (80 mL) à la fois, plus transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Les noix peuvent être transformées jusqu'à la consistance de beurre.
Oignon	Couteau coupant	Haute	Peler et couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions, au plus ½ tasse (125 mL) à la fois, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
Racine de gingembre (fraîche)	Couteau coupant	Haute	Peler et couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions, au plus ½ oz (15 g) à la fois.
Sauces et trempettes crémeuses	Couteau coupant	Basse	Placer les ingrédients dans le bol du hachoir, sans couvrir la tige, ni en renverser dessus. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Viande (porc, bœuf)	Couteau coupant	Haute	Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Hacher par impulsions, au plus 6 oz (175 g) à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

* Voir les instructions à la page 9 sur la façon de poser le couteau du côté émoussé ou tranchant.

HACHOIR

- Lorsque vous préparez des beurres composés, sortez le beurre du réfrigérateur et laissez-le réchauffer à température ambiante avant d'y incorporer des ingrédients.
- Certaines épices peuvent égratigner le bol du hachoir.
- Ne mettez pas plus de 1½ tasse (375 mL) de liquide dans le bol. Utilisez les quantités indiquées dans la section des recettes comme guide.
- Ne remplissez pas trop le bol. Pour de meilleurs résultats, le bol ne devrait pas être rempli au plus des deux tiers.
- N'essayez pas de hacher des pépins de fruit, des os ou d'autres matières dures, sous peine d'abîmer le couteau.
- N'immergez pas le couvercle du hachoir dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir sans arrêt, pendant plus de 30 secondes à la fois.
- Transformez des aliments coupés en dés ayant à peu près tous la même grosseur pour obtenir des résultats plus uniformes.
- Pour les ingrédients crus, pelez, évidez ou dénoyautez ou égrenez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de ½ à 1 pouce (1,25 à 2,5 cm) selon sa dureté.
- Procédez par impulsions (action intermittente) de 1 seconde pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, procédez sans arrêt. Vérifiez régulièrement la consistance des aliments et raclez les parois du bol selon les besoins.

RECETTES

LAITS FRAPPÉS AU YAOURT ET BOISSONS GLACÉES

LAIT FRAPPÉ AUX BLEUETS ET BANANES

Donne 500 ml (2 tasses)

250 ml (1 tasse) de bleuets congelés
1 petite banane, (125 g – 4½ oz) en tranches
175 ml (¾ tasse) de lait de soya ou de lait écrémé
14 g de poudre de protéine de soya (ou d'isolat de protéine de soya)
5 ml (1 c. à thé) d'huile de lin
5-10 ml (1 à 2 c. à thé) de miel (facultatif)

Mettez le lait de soya, la poudre de protéine, les bleuets, la banane, l'huile de lin et le miel (facultatif) dans le gobelet à mesurer/mélanger. Insérez-y le pied-mélangeur, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, environ 35 secondes.

Analyse nutritionnelle par tasse (sans miel) :

Calories : 159 (17 % des matières grasses • glucides : 26 • protéines : 9 g • matières grasses : 3 g • gras saturés : 0 g • chol. 0mg • cholestérol : 12 mg • sodium : 12 mg • calcium : 89 mg • fibres : 4 g

LAIT FRAPPÉ AUX FRAISES ET KIWI

Donne 1 lait frappé de 400 ml (14 onces)

250 ml (1 tasse) de fraises surgelées, décongelées en partie
1 kiwi, pelé, coupé en huit
125 ml (½ tasse) de yaourt à la vanille sans gras
125 ml (½ tasse) de lait écrémé
15 ml (1 c. à table) de miel

Mettez tous les ingrédients dans le gobelet à mesurer/mélanger. Insérez-y le pied-mélangeur, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, de 30 à 35 secondes environ.

Analyse nutritionnelle pour un lait frappé :
Calories : 286 (2 % des matières grasses) • glucides : 63 g • protéines : 11 g • matières grasses : 1 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 4 mg • sodium : 133 mg • calcium : 371 mg • fibres : 6 g

LAIT FRAPPÉ AU CAFÉ CONGELÉ

Donne 1 boisson de 340 ml (12 onces)

425 ml (1¾ tasse) de crème glacée ou de lait glacé au café
125 ml (½ tasse) de café filtre (ou café express)
30 ml (2 c. à table) de lait écrémé

Mettez tous les ingrédients dans le gobelet à mesurer/melanger. Insérez-y le pied-mélangeur, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, de 20 à 30 secondes environ.

Pour un lait frappé à consistance plus épaisse :
Remplissez le gobelet à mesurer/melanger de crème glacée au café jusqu'au repère de 1 tasse (250 ml). Ajoutez 50 ml (¼ tasse) de café filtre et 15 ml (1 c. à table) de lait écrémé. Mélangez en procédant comme ci-dessus.

Variante « Mudslide » :
Ajoutez 15 ml (1 c. à table) de chaque liqueur : Irish Cream et Kahlua®.

Analyse nutritionnelle par lait frappé :
Calories : 215 (44 % des matières grasses) • glucides : 26 g • protéines : 5 g • matières grasses : 11 g • gras saturés : 7 g • cholestérol : 45 mg • sodium : 105 mg • calcium : 172 mg • fibres : 0 g

Kahlua® est une marque déposée, propriété de Kahlua Company.

MARGARITA AUX PÊCHES

Donne 500 ml (2 tasses)

250 ml (1 tasse) de pêches congelées
250 ml (1 tasse) de jus d'agrumes (orange, lime, citron ou toute combinaison)
75 ml (⅓ tasse) de Tequila de bonne qualité
7 ml (½ c. à thé de triple-sec ou Grand Marnier®
5 - 10 ml (1 - 2 c. à table) de sucre

Mettez tous les ingrédients dans le gobelet à mesurer/melanger. Insérez-y le pied-mélangeur, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés, 30 secondes environ.

Analyse nutritionnelle par tasse :
Calories : 177 (0 % des matières grasses) • glucides : 25 g • protéines :1 g • matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 2 mg • calcium : 9 mg • fibres : 2 g

Grand Marnier® est une marque déposée, proprieté de Société des Produits Marnier-LaPostolle.

CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN

Donne 12 à 16 portions

1,9 L (2 pintes) de lait écrémé
3 bâtons de cannelle de 7,5 cm (3 po)
565 g (20 oz) de chocolat semi-sucré (au choix) en morceaux
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille

Combinez le lait et les bâtons de cannelle dans une casserole de 3,5 L (3¾ pintes) Cuisinart®. Placez sur un feu moyen et, en remuant continuellement, faites chauffer jusqu'à ce que la vapeur monte et que des bulles commencent à se former autour de la casserole. Réduisez à feu bas et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes pour infuser la saveur de la cannelle au fait. Ajoutez les morceaux de chocolat en remuant. Une fois le chocolat fondu, retirez les bâtons de cannelle et ajoutez l'extrait de vanille, en remuant toujours. Insérez-y pied-mélangeur et procédez pendant 1 minute dans un léger mouvement de haut en bas. Continuez de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et mousseux. Transférez à la cuiller dans des tasses ou gobelets et décorez d'une cuillérée de crème fouettée, au choix.

Pour un chocolat chaud à la cannelle, ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 c. à table) de poudre de café express au lait pendant l'infusion des bâtons de cannelle.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories : 215 (52 % des matières grasses) • glucides : 23 g • protéines : 7 g • matières grasses : 14 g • gras saturés : 8 g • cholestérol : 2 mg • sodium : 68 mg • calcium : 184 mg • fibres : 1 g

SOUPES, SAUCES, TREMPETTES ET TARTINADES

VELOUTÉ AUX ASPERQES

Donne 625 ml (2 tasses)

56 g (2 oz) d'échalotes, émincées
15 ml (1 c. à table) de beurre non salé
1 gousse d'ail, pelée et écrasée
625 g (1¼ lb) d'asperges fraîches, parties dures enlevées
85 g (3 oz) de pommes de terre rouges, pelées en morceaux de 1,25 cm (½ po)
50 ml (¼ tasse) de vin blanc sec
375 ml (1½ tasse) de bouillon de poulet sans gras, pauvre en sodium
4 ml (¾ c. à thé) de sel cacher
1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu
1 ml (¼ c. à thé) de basilic déshydraté
50 ml (¼ tasse) de crème épaisse (facultatif)

Insérez l'assemblage de lame dans le bol du hachoir-broyeur. Placez les échalotes dans le récipient, connectez le manche au couvercle du hachoir-broyeur, placez-le sur le bol et hachez finement 10 fois par pulsation.

Faites fondre le beurre dans une casserole de 3 L (3 pintes) sur feu moyen à bas. Ajoutez les échalotes et l'ail écrasé et faites suer pendant 5 minutes. Ne laissez pas les échalotes et l'ail brunir.

Pendant ce temps, coupez les asperges en morceaux de 1,25 cm (½ po) et réservez les pointes. Une fois les échalotes tendres, ajoutez les asperges et les pommes de terre et faites cuire pendant 6 minutes de plus, jusqu'à ce que les asperges soient brillantes. Ajoutez le vin et montez la chaleur pour porter le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il reste à peine une cuillère à table. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Insérez le pied-mélangeur dans la casserole, vous assurant que pare-éclaboussures est immergé. Mélangez dans un léger mouvement de haut en bas pour bien combiner les ingrédients, de 40 à 50 secondes environ. Assaisonnez de sel, poivre et basilic. Ajoutez ensuite la crème (facultatif).

Pendant que la soupe cuit, faites bouillir 500 ml (2 tasses) d'eau. Ajoutez les pointes d'asperge et faites cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient vert brillant. Égouttez et plongez immédiatement dans un bol d'eau froide pour arrêter la cuisson.

Servez la soupe chaude, garnie des pointes d'asperge qui restent.

Analyse nutritionnelle par portion de 125 ml (½ tasse) :
Calories : 81 (28 % des matières grasses) • glucides : 10 g • protéines : 4 g • matières grasses : 3 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 6 mg • sodium : 525 mg • calcium : 36 mg • fibres : 2 g

SOUPE AU CHOU-FLEUR ET CARI

Donne 1,25 L (5 tasses)

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
125 g (4 oz) de poireaux, lavés et parés, partie verte enlevée, tranchés
5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
1 ml (¼ c. à thé) de curcuma
2 ml (½ c. à thé) sel cacher
1 chou-fleur d'environ 795 g (1¾ lb) en petits fleurons
100 g (3½ oz) de pommes de terre rouge, pelées, en dés de 1,25 cm (½ po)
125 ml (½ tasse) de vin rouge
875 ml (3½ tasse) de bouillon de poulet ou de légumes
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron ou de lime

Placez une casserole de 4 L (4 pintes) sur un feu moyen et ajoutez-y l'huile d'olive. Ajoutez les poireaux et faites suer de 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Ajoutez la poudre de cari, le curcuma et le sel et faites cuire de 1 à 2 minutes. Ajoutez les fleurons de chou-fleur et les pommes de terre. Remuez pour couvrir d'épices et faites cuire 5 minutes de plus pour les attendrir légèrement. Ajoutez le vin blanc et montez la chaleur pour porter à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une petite quantité. Ajoutez juste assez de bouillon pour recouvrir les légumes. Portez à ébullition puis réduisez la chaleur à modéré / bas. Faites cuire à feu doux pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.

Insérez le pied-mélangeur dans la casserole, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, de 45 à 50 secondes environ. Ajoutez le jus de citron. Goûtez et assaisonnez au goût.

Analyse nutritionnelle par portion de 125 ml (½ tasse) :
Calories : 71 (22 % des matières grasses) • glucides : 10 g • protéines : 4 g matières grasses : 2 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 350 mg • calcium : 39 mg • fibres : 3 g

COULIS DE POIVRONS ROUGES

Donne 625 ml (2½ tasses)

- **15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive**
- **1 oignon jaune moyen, pelé et haché gros**
- **6 gousses d'ail, pelées et écrasées**
- **3 poivrons rouges moyen (enviro 175 g – 6 oz chacun) évidés et hachés gros**
- **2 ml (½ c. à thé) de sel cacher**
- **1 ml (¼ c. à thé) poivre frais moulu**
- **50 ml (¼ tasse) de vin blanc sec**
- **50 ml (¼ tasse) de bouillon de poulet**

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole de 2,3 L (2½ pintes) sur feu modéré à bas. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron rouge, le sel et le poivre et remuez pour couvrir. Réduisez la chaleur à bas, couvrez légèrement et laissez suer lentement jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres, de 15 à 20 minutes environ. Assurez-vous que les légumes ne changent pas de couleur.

Une fois les légumes tendres, ajoutez le vin et augmentez la température pour porter le vin à ébullition. Faites réduire le vin jusqu'à ce qu'il reste 15 ml (1 c. à table). Ajoutez le bouillon et menez à ébullition. Réduisez la chaleur à modéré / bas et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Insérez le pied-mélangeur dans la casserole, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, de 50 à 60 secondes environ.

Analyse nutritionnelle par 125 ml (½ tasse) :
Calories : 41 (33 % des matières grasses) • glucides : 58 mg • protéines : 1 g • matières grasses : 2 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 148 mg • calcium : 13 mg • fibres : 1 g

SAUCE AUX PIMENTS VERTS

Donne 550 ml (2¼ tasses)

- **750 g (1½ lb) de piments verts Anaheim ou du Nouveau-Mexique**
- **1 petit oignon (92 g – 3¼ oz environ) en quartiers**
- **1 grosse gousse d'ail, pelée**
- **1 piment jalapeño (14 g – ½ oz environ), coupé en deux, épépiné, pédoncule enlevé**
- **15 ml (1 c. à table) de beurre non salé**
- **15 ml (1 c. à table) de farine**
- **375 ml (1½ tasse) de bouillon de poulet**
- **4 ml (¾ c. à thé) de sel cacher**

Préchauffez le four à 230° C (450° F). Placez les piments verts sur une plaque à biscuits et faites rôtir jusqu'à ce qu'ils soient très foncés et que la peau se détache du piment, environ 30 minutes. Placez les piments grillés dans un bol à mélanger et couvrez d'une pellicule de plastique pour permettre à la peau de se détacher, environ 15 minutes.

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez-y l'oignon, l'ail et le piment jalapeño et hachez par pulsation, environ 8 fois. Pelez les piments refroidis, jetez la peau, les graines et les pédoncules. Placez dans le récipient et hachez par impulsions, 6 fois.

Mettez une sauteuse de 3,3 L (3½ pintes) sur un feu moyen et ajoutez-y le beurre. Ajoutez le mélange d'oignon, d'ail et de jalapeño et faites sauter pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Ajoutez en remuant les piments verts et faites cuire pendant 1 minute de plus. Ajoutez la farine et remuez pour cuire pendant 2 minutes. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez le sel et réduisez la chaleur; faites cuire à feu doux pendant 25 minutes. Insérez le mélangeur dans la casserole, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé.

Mélangez dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, 40 à 50 secondes, environ, jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance voulue.

Analyse nutritionnelle par 50 ml (¼ tasse) :
Calories : 39 (35 % des matières grasses) • glucides : 5 mg • protéines : 1 g • matières grasses : 2 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 3 mg • sodium : 476 mg • calcium : 59 mg • fibres : 1 g

SAUCE TOMATE JARDINÈRE

Donne environ 1 L (4 tasses)

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
125 g (4 oz) d'oignons jaunes coupés en quartiers
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
100 g (3½ oz) de poivrons rouges, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
85 g (3 oz) d'aubergine, pelée en morceaux de 2,5 cm (1 po)
85 g (3 oz) de zucchini, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
85 g (3 oz) de courge d'été, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 petite carotte, pelée, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 tige de thym frais
4 ml (¾ c. à thé) de sel
1 boîte de tomates en cubes (875 g – 28 oz) du commerce

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez l'oignon dans le récipient et hachez par impulsions environ 8 fois.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole de 3 L (3 pintes) sur feu modéré. Ajoutez l'oignon haché et les gousses d'ail écrasées et réduisez la chaleur à bas. Placez le reste des légumes, un à la fois, dans le bol du hachoir-broyeur et hachez par impulsions 8 fois pour chaque légume et ajoutez-les à la casserole, remuant bien entre chaque ajout. Une fois les carottes ajoutées, remuez et laissez cuire les légumes à feu doux pendant 15 minutes. Ajoutez le vin blanc et faites-le réduire à 15 ml (1 c. à table). Ajoutez le thym, le sel et les tomates. Faites cuire à feu doux pendant 25 minutes de plus.

Insérez pied-mélangeur dans la casserole, vous assurant que le pare-éclaboussures est immergé. Mélangez dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, 50 à 60 secondes, environ.

Analyse nutritionnelle par 50 ml (¼ tasse) :
Calories : 60 (25 % des matières grasses) • glucides : 9 mg • protéines : 2 g • matières grasses : 2 g • gras saturés : 2 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 351 mg • calcium : 29 mg • fibres : 3 g

VINAIGRETTE TYPE

Donne environ 250 ml (1 tasse)

50 ml (¼ tasse) vinaigre de vin
15 ml (1 c. à table) moutarde de Dijon
175 ml (¾ tasse) huile d'olive ou à salade
Sel cacher et poivre frais moulu au goût

Placez tous les ingrédients dans le bol du hachoir-broyeur. Mélangez jusqu'à ce qu'ils soient tous combinés, environ 10 à 15 secondes. Toute portion non utilisée peut être gardée dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 2 semaines.

Analyse nutritionnelle par 15 ml (1 c. à table) :
Calories 91 (98 % provenant du gras) • Glucides 0 g • Protéines 0 g • Matières grasses 10 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 23 g • Calcium 0 mg • Fibres 0 g

GARNITURE DE PARMESAN CRÉMEUX ET AIL GRILLÉ

Donne environ 325 ml (1 1/3 tasse)

30 g (1 oz) de fromage Parmigiano-Reggiano, en dés de 2,5 cm (½ po)
4 gousses d'ail grillées*
30 ml (2 c. à table) de jus de citron frais
30 ml (2 c. à table) de vinaigre de vin blanc ou rouge
30 ml (2 c. à table) de mayonnaise allégée ou de produit d'œuf liquide pasteurisé (tel que Eggbeaters®)
15 ml (1 c. à table) de moutarde Dijon
15 ml (1 c. à table) de pâte d'anchois
5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
5 ml (1 c. à thé) de poivre frais moulu
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive vierge extra
Sauce Tabasco® ou autre sauce piquante au choix

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez les dés de fromage dans le récipient. Hachez par impulsions, 10 fois, puis par action continue pour hachez finement, environ 15 à 20 secondes. Ajoutez les ingrédients qui restent et mélangez pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et entièrement émulsifié.

*Pour griller l'ail : Placez 12 gousses d'ail pelées ou plus dans une double épaisseur de papier aluminium, arrosez de 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive et repliez le papier pour sceller. Placez au four à 190° C (375° F) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Si vous préférez ne pas griller l'ail, vous pouvez le faire blanchir jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Eggbeaters® est une marque déposée de Nabisco Inc.

Analyse nutritionnelle par 15 ml (1 c. à table) :
Calories 53 (89 % provenant du gras) • Glucides 1 g • Protéines 1 g • Matières grasses 5 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 4 mg • Sodium 82 g • Calcium 18 mg • Fibres 0 g

MAYONNAISE

Donne environ 300 ml (1¼ tasse)

50 g **(¼ tasse) de produit d'œuf liquide pasteurisé (tel que Eggbeaters®)**
15 ml **(1 c. à table) de jus de citron frais**
7 ml **(½ c. à table) de moutarde Dijon**
250 ml **(1 tasse) d'huile végétale**
1 ml **(¼ c. à thé) de sel cacher**
1 ml **(¼ c. à thé) de poivre blanc moulu**

Mettez tous les ingrédients dans le bol du hachoir-broyeur dans l'ordre indiqué. Insérez-y le pied-mélangeur, tenant le couteau au fond du bol et mélangez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir, environ 15 secondes. Continuez de mélanger, dans un léger mouvement de haut en bas jusqu'à épaississement, 20 à 30 secondes de plus environ.

Analyse nutritionnelle par 15 ml (1 c. à table) :
Calories 98 (98 % provenant du gras) • Glucides 0 g • Protéines 0 g • Matières grasses 11 g • Gras saturés 1 g • Cholestérol 2 mg • Sodium 29 g • Calcium 1 mg • Fibres 0 g

SAUCE À LA MANGUE

Donne environ 250 ml (1 tasse)

¼ **de poivron rouge (30 g – environ 1 oz) en morceaux de 1,25 cm (½ po), environ ¼ tasse**
1 **petite gousse d'ail, pelée**
½ **piment jalapeño, équeuté et évidé, en morceaux de 1,25 cm (½ po)**
½ **petit oignon rouge (environ 42 g – 1½ oz), pelé en morceaux de 1,25 cm (½ po)**
1 **mangue (50 g – 12 à 14 oz) pelée, sans noyau, en morceaux de 1,25 cm (½ po)**
25 ml **(1½ c. à table) de feuilles de coriandre fraîche**
10 ml **(2 c. à thé) de jus de lime fraîche**
7 ml **(1½ c. à thé) de vinaigre de riz (ou vinaigre de framboise ou vinaigre balsamique blanc)**
2 ml **(½ c. à thé) de miel**

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez les morceaux de poivron rouge dans le bol et hachez grossièrement par impulsions, de 6 à 8 fois. Transféréz dans un bol de 1 L (1 pinte) et réservez. Ajoutez l'ail, le piment jalapeño et l'oignon dans le bol du hachoir-broyeur, hachez par impulsions, 5 à 10 fois. Retirez et ajoutez au bol de poivrons rouges. Ajoutez la mangue et la coriandre et hachez par pulsation jusqu'à ce que la mangue soit à la consistance voulue, environ 10 à 20 impulsions.

Transférez au bol de poivrons rouges. Ajoutez ensuite le jus de lime, le vinaigre et le miel en remuant. Couvrez et laissez reposer pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de s'épanouir. Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, couvrez et mettez au réfrigérateur. La sauce a la mangue est meilleure lorsque servie le jour de sa préparation, mais elle peut être préparée un jour à l'avance. Retirez du réfrigérateur 30 minutes avant de servir pour en rehausser le goût.

Analyse nutritionnelle par 50 ml (¼ tasse) :
Calories 45 (3 % provenant du gras) • Glucides 12 g • Protéines 1 g • Matières grasses 0 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 28 g • Calcium 11 mg • Fibres 1 g

GUACAMOLE

Donne environ 150 ml (⅔ tasse)

1 **gousse d'ail, pelée et écrasée**
1 **oignon vert, paré, en morceaux de 1,25 cm (½ po)**
½ **piment jalapeño, épépiné et évidé, en moceaux de 1,25 cm (½ po)**
1 **avocat mur [environ 285 g (10 oz)], pelé, dénoyauté, en morceaux de 1,9 cm (¾ po)**
15 ml **(1 c. à thé) de jus de lime fraîche**
1 ml **(¼ c. à thé) de cumin moulu**
1ml **(¼ c. à thé) de coriandre en poudre**
1ml **(¼ c. à thé) de sel cacher**

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Mettez-y l'ail, oignion vert et le piment jalapeño; hachez par impulsions, 10 à 12 fois. Ajoutez l'avocat, le jus de lime, le cumin, la coriandre et le sel. Hachez l'avocat par impulsions environ 10 fois puis procédez par action continue jusqu'à la consistance voulue, arrêtant toutes les 20 à 30 secondes pour racler le récipient.

Transférez à un bol de service, placez une pellicule de plastique directement sur la guacamole et réfrigérez pendant 30 minutes avant de servir pour en rehausser la saveur.

Analyse nutritionnelle par 15 ml (1c. à table) :
Calories 25 (72 % provenant du gras) • Glucides 2 g • Protéines 0 g • Matières grasses 2 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 65 g • Calcium 3 mg • Fibres 1 g

TAPENADE AUX PIMENTS RÔTIS

Donne environ 250 ml (1 tasse)

1 **petite gousse d'ail, pelée**
1 **bocal de 375 g (12 oz) de piments rôtis, égouttés, en morceaux de 2,5 cm (1 po)**
½ **tomate séchée au soleil (conservée dans l'huile)**
30 ml **(2 c. à table) d'olives farcies de piment verts, égouttées**
2 ml **(½ c. à thé) de thym frais**
2 ml **(½ c. à thé) d'huile d'olive vierge extra**
Pincée de sel
Pincée de poivre

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez l'ail dans le bol et mélangez pendant 10 à 15 secondes; raclez le récipient.

Ajoutez le reste des ingrédients; mélangez par impulsions de 10 à 15 fois pour obtenir la consistance voulue. Assaisonnez au goût. Servez avec des craquelins ou crostini.

Analyse nutritionnelle par 15 ml (1c. à table) :
Calories 50 (42 % provenant du gras) • Glucides 52 g • Protéines 1 g • Matières grasses 2 g • Gras saturés 0 g • Cholestérol 0 mg • Sodium 481 g • Calcium 16 mg • Fibres 1 g

TARTINADE AUX FÈVES BLANCHES

Donne environ 300 ml (1¼ tasse)

1 **petite gousse d'ail, pelée**
6 **feuilles de sauge frais**
14 g **(½ oz) de tomates**
1 **boîte de fèves cannellini ou autres fèves blanches (540 g – 19 oz), rincées et égouttées**
10 ml **(2 c. à thé) d'huile d'olive vierge extra**
2 ml **(½ c. à thé) de sel cacher**
Poivre frais moulu au goût

Insérez le couteau dans le bol du hachoir-broyeur. Placez l'ail dans le bol et mélangez pendant 30 secondes. Ajoutez la sauge et mélangez par pulsation 4 fois. Ajoutez la tomate et mélangez par impulsions 4 fois. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et mélangez par impulsions de 6 à 10 fois pour obtenir la consistance voulue. Assaisonnez au goût. Servez avec des craquelins ou comme garniture à bruschetta. Pour une tartinade plus lisse, ajoutez de 30 à 60 ml (2 à 4 c. à table) d'eau et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

Analyse nutritionnelle par 50 ml (¼ tasse) :
Calories : 120 (15 % des matières grasses) • glucides : 20 mg • protéines : 6 g matières grasses : 2 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 239 mg • calcium : 67 mg • fibres : 4 g

GARNITURE AUX TOMATES ET BASILIC POUR BRUSCHETTA

Donne environ 250 ml (1 tasse)

1 **petite gousse d'ail, pelée**
25 ml **(1½ c. à table) de basilic frais**
1 **chopine de tomates en grappes**
15ml **(3 c. à table) d'huile d'olive vierge extra**
2 ml **(½ c. à thé) de sel**

Insérez la lame dans le bol du hachoir-broyeur. Placez-y l'ail et malaxez pendant 30 secondes. Ajoutez le basilic et mélangez par pulsation, 4 fois.

Ajoutez le reste des ingrédients et malaxez par impulsions, 10 à 15 fois pour obtenir la consistance voulue. Assaisonnez au goût. Sert comme garniture pour bruschetta.

Analyse nutritionnelle par 50 ml (¼ tasse) :
Calories : 50 (61 % des matières grasses) • glucides : 4 mg • protéines : 1 g • matières grasses :42 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 301 mg • calcium : 8 mg • fibres : 1 g

DESSERTS / SAUCES SUCRÉES

MACARONS AU CHOCOLAT ET PISTACHES

Donne environ 30 macarons

175 ml **(¾ tasse) de sucre**
125 ml **(½ tasse) de pistaches écaillées, non salées**
50 ml **(¼ tasse) de poudre de cacao alcalinisé**
4 **blancs d'œufs (gros)**
250 ml **(1 tasse) de mini pépites de chocolats**

Préchauffez le four à 160° C (325° F). Tapissez deux plaques à biscuits de 38 x 30 cm (15 x 11½ po) de papier sulfurisé.

Insérez la lame dans le bol du hachoir-broyeur. Placez 50 ml (¼ tasse) de sucre et les pistaches dans le bol et hachez pendant 30 à 40 secondes jusqu'à mouture fine. Ajoutez la poudre de cacao et combinez par pulsation, 6 fois.

Dans un bol en verre ou en acier inoxydable, fouettez les blancs d'œuf à l'aide du fouet pendant 1½ minutes, puis ajoutez les 125 ml (½ tasse) de sucre qui reste. Les œufs devraient former des pics fermes au bout de 3 minutes.

Incorporez le mélange de pistaches et de cacao dans les blancs d'œuf en trois ajouts au moyen d'une spatule en caoutchouc. Mélangez délicatement les pépites de chocolat, en faisant bien attention de ne pas dégonfler les blancs d'œufs.

Déposez 30 ml à la fois (2 c. à table) sur les plaques à biscuits recouvertes de papier. Faites cuire dans le four préchauffé à 160° C (325° F) pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les macarons se détachent facilement de la plaque et que leur dessous soit lisse.

Transférez la feuille de papier sulfurisé avec les macarons de la plaque chaude à une surface fraîche. Pelez le papier et entreposez dans un récipient hermétique une fois refroidis.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories : 78 (38 % des matières grasses) • glucides : 11g • protéines : 1 g • matières grasses : 3 g • gras saturés : 1 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 11 mg • calcium : 4 mg • fibres : 2 g

CRÈME FOUETTÉE DOUCE

Donne 500 ml (2 tasses)

300 ml (1¼ tasse) de crème épaisse, refroidie
30 ml (2 c. à table) de sucre
7 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille

Placez la crème, le sucre et la vanille dans un grand bol à mélanger en verre ou en acier inoxydable. Insérez pied-mélangeur avec le fouet. Démarrez pied-mélangeur mais faites en sorte que le fouet ne frôle que la surface de la crème. Mélangez jusqu'à ce que la crème commence à épaissir puis déplacez le mélangeur partout dans le bol dans un mouvement de haut en bas. Il faudra 50 à 60 secondes pour que la crème fouettée forme des pics mous.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories : 70 (86 % des matières grasses) • glucides : 2g • protéines : 0 g • matières grasses : 7 g • gras saturés : 4 g • cholestérol : 25 mg • sodium : 7 mg • calcium : 12 mg • fibres : 0 g

Variante :
Crème fouettée au chocolat : Placez 300 ml (1¼ tasse) de crème épaisse, 45 ml (3 c. à table) de sucre, 15 ml (1 c. à table) de poudre de cacao non sucré et 5 ml (1 c. à thé) de vanille dans le bol à mélanger. Fouettez tel qu'indiqué ci-dessus.

COULIS AUX PETITS FRUITS

Donne environ 300 ml (1¼ tasse)

375 g (12 oz) de petits fruits mélangés surgelés, décongelés
50 ml (¼ tasse) de sucre
2 ml (½ c. à thé) de jus de citron frais

Mettez tous les ingrédients dans une casserole de 2,3 L (2½ pintes). Faites cuire le mélange à petit feu pendant 5 minutes pour faire fondre le sucre. Insérez pied-mélangeur dans la casserole, vous assurant que le protège-lame est immergé. Mélangez dans un mouvement de haut en bas jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés, de 30 à 40 secondes environ. Passez la sauce au chinois et servez.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories : 128 (0 % des matières grasses) • glucides : 33 mg • protéines : 1 g • matières grasses : 0 g • gras saturés : 0 g • cholestérol : 0 mg • sodium : 5 mg • calcium : 14 mg • fibres : 2 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CSB-79C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-10944-CAN

©2012 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Printed in China
Imprimé en Chine

Cuisinart®MD

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware.

Cuisinart™MD offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson.

www.cuisinart.ca